

MENU NA PRZYJĘCIA

Przystawki:

Serwowane pojedynczo:

1. Tatar tradycyjny
2. Tatar ze śledzia
3. Tatar z wędzonego łosiosa
4. Carpaccio wołowe, parmezan, oliwa truflowa
5. Carpaccio z łosiosa

Serwowane na półmiskach:

1. Półmisek pieczonych mięs i wędlin
2. Karczek pieczony z żurawiną
3. Pasztet domowy z żurawiną / śliwką
4. Rolada z pasztetem i szpinakiem
5. Teryna mięsna, warzywa marynowane, musztarda
6. Ozory wieprzowe z owocami w galarecie
7. Schab w galarecie
8. Dodatki: marynaty, żurawina
9. Carpaccio z buraka, Rudola, ser kozi
10. Rurki z rukolą i pastą łososiową
11. Roladki z cukinii grillowanej, szynka parmeńska mascarpone, awokado, czosnek, mięta
12. Piramidki z buraka
13. Roladki z boczkiem i fasolką
14. Tradycyjny śledź w oleju
15. Szuba
16. Śledź w sosie musztardowym
17. Śledź w sosie jogurtowym z kolendrą
18. Śledź z porem i jabłkiem
19. Ryba z rodzynkami
20. Roladki rybne, sos tatarski
21. Ryba w sosie czosnkowym, prażone ziarna słonecznika
22. Ryba w salsie paprykowo-pomidorowej
23. Rolada szpinakowa z łosiem

24. Jajko faszerowane łososiem
25. Jajko faszerowane serkiem mascarpone i zieleniną
26. Jajko faszerowane pieczarkami
27. Cykoria faszerowana sałatką jarzynową
28. Sałatka z szynką parmeńską, ziarnami, parmezanem
29. Sałatka ziemniaczana z wołowiną
30. Sałatka z pieczoną dynią, cykoria, kurczak
31. Sałatka z selera naciowego, jabłko, orzechy
32. Sałatka z szynką, seler konserwowy, papryka, jajko, kukurydza, ryż
33. Sałatka z tuńczykiem, kukurydza, ogórek konserwowy, jajko, cebula, ryż
34. Sałatka z porem, oliwki, groszek, jajko
35. Sałatka z kaszą gryczaną, pieczone buraki, feta, cebula
36. Sałatka z burakiem pieczonym i pomarańczą (w sezonie z nektarynką)
37. Sałatka z kurczakiem i ananasem
38. Sałatka jarzynowa
39. Sałatka z tuńczyka z orzechami ziemnymi podana w liściach cykorii
40. Sałatka z kolorowym makaronem, suszonymi pomidorami, ziarna
41. Sałatka z serem camembert, granat, jabłko, orzechy, sos jogurtowy
42. Sałatka na słodko z awokado
43. Brzoskwinie faszerowane sałatką z kurczaka
44. Tarta ze szpinakiem, sos czosnkowy

Przystawki na sezon letni:

1. Sałatka sezonowa, sos winegret
2. Pomidory faszerowane fetą i oliwkami
3. Indyk z owocami w galarecie
4. Kolorowa papryka faszerowana drobiową galaretką
5. Roladki z grillowanej cukinii z fetą
6. Cykoria faszerowana serkiem mascarpone i zieleniną
7. Sałatka ze świeżym szpinakiem, jajko, pomidory
8. Półmisek kilku gatunków pieczonych dyń

Zupy:

1. Rosół z domowym makaronem 15 zł
2. Barszcz czerwony regionalny 15 zł
3. Korzenny krem z dyni 15 zł
4. Krem z podgrzybków 20 zł
5. Grzybowa z lanymi kluskami 15 zł
6. Forszmak rybny 20 zł
7. Krem z pora i pieczonego jabłka 15 zł
8. Zupa rosyjska z ogórkiem zielonym, kiszonym i mięsem 15 zł
9. Bulion z domowym makaronem szpinakowym, warzywa, gotowana wołowina 18 zł
10. Krupnik z kaszy jaglanej z makaronem i kurkami 15 zł
11. Zupa z czerwonej soczewicy z cząbrem 15 zł
12. Zupa pieczarkowa z wołowiną 20 zł
13. Zupa piwna z grzankami i białym serem 15 zł
14. Dyniowa z kluseczkami z dodatkiem musztardy 15 zł
15. Korzenny krem z dyni z ziarnami 15 zł
16. Krem z białych warzyw z królikiem 20 zł
17. Krem z kalafiora z wiórkami szynki parmeńskiej 20 zł
18. Krem brokułowy ze szpinakiem i mascarpone 15 zł
19. Krem z buraków z gotowanym łososiem 20 zł
20. Krem marchewkowo-buraczany z grillowanym kurczakiem 15 zł
21. Krem z jabłek z kawałkami pieczonej ryby 20 zł
22. Krem z marchewki z nutą cytryny, tagliatelle z dyni 15 zł
23. Krem z buraków z łososiem, śmietanka chrzanowa 15 zł
24. Bulion z kołdunami z kaczki 20 zł
25. Zupa kurkowa 15 zł
26. Potrawka z królika z kładzionymi kluskami 20 zł
27. Krem szpinakowy z fetą 15 zł

Drugie dania

1. Filet z kurczaka w sosie kurkowym, młode ziemniaki, sałatka wiosenna z sosem winegret
2. Rolada z indyka faszerowana szpinakiem w sosie orzechowym, ziemniaki, sałata wiosenna z sosem musztardowo-miodowym
3. Polędwiczki w sosie jabłkowo-rabarbarowym, kopytka ziołowe, szpinak lub pieczone buraczki

4. Wieprzowina w sosie własnym, młode ziemniaki, młoda kapusta duszona z koperkiem
5. Kaczka pieczona w pomarańczach, kasza jaglana, duszona młoda marchewka
6. Sandacz w sosie z domowego pesto bazyliowego, risotto sezonowe
7. Baranina w sosie chrzanowym, ziemniaki, buraczki
8. Policzki wołowe, kasza gryczana, sałatka z cykorią lub surówka z kiszanej kapusty
9. Karczek po lwowsku, kluski śląskie, surówka
10. Sezonowe tagliatelle z dynią i kurkami, boczek, sos śmietanowy
11. Schab w sosie kaparowym, ziemniaki, duszona marchewka, pieczona dynia lub cukinia
12. Łopatka w sosie pomidorowo-paprykowym, pęczak, warzywa z wody
13. Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym, puree ziemniaczano-marchewkowe, tagliatelle warzywne
14. Żeberka pieczone z tymiankiem, miodem i śliwkami, ziemniaki opiekane, mix surówek
15. Ozory w sosie chrzanowym, kasza jęczmienna, sałatka z pieczonych buraków, pieczona dynia lub cukinia
16. Wołowina w sosie grzybowo pieprzowym, kasza gryczana, marchewka z chrzanem
17. Królik w sosie śmietanowym, makaron domowy, grillowanie warzywa
18. Sola w sosie kaparowym, puree z białych warzyw, mix warzyw z wody
19. Łosoś pieczony w ziołach, sos śmietanowo-cytrynowy, risotto, warzywne tagliatelle

Desery

1. Owoce zapiekane pod kruszonką, lody waniliowe
2. Rarytas jaglany z musem truskawkowym
3. Deser lodowy z owocami i bita śmietaną/ czekoladą / musem owocowym
4. Jabłko pieczone, miód, cynamon, orzechy, sos z miodu pitnego
5. Placki z dynią i rodzynkami, miód lipowy
6. Racuchy z jabłkami, lody
7. Szarlotka z rabarbarem
8. Tarta z jabłkami, sos waniliowy
9. Sernik wiedeński z sosem karmelowo-orzechowym
10. Błacha ciasta domowego

** Menu dostępne po wcześniejszej rezerwacji. W tygodniu na 24h przed planowanym przybyciem, w niedzielę i święta na 48h przed planowanym przybyciem.*

*** Przy zamówieniu kilku dań do wyboru ceny posiłków mogą ulec zmianie.*